

**FOR NEXT**





# O Fornext

Piece FORNEXT to wyrafinowane technologicznie urządzenia, które zapewniają możliwość ciągłej sprzedaży świeżego, doskonale wypieczonego pieczywa.

Zespołowi pracującemu nad produktami FORNEXT przyświecała wizja pieca gwarantującego prawidłowy przebieg procesu wypieku, urządzenia trwałego, łatwego w obsłudze i jednocześnie wyróżniającego się ponadczasową elegancją.

Doświadczenie, pasja i zaangażowanie pozwoliły stworzyć piece przyjazne, piękne i niezawodne, które szybko i wymiennie przyczynią się do sukcesu Państwa sklepu.

## About Fornext

FORNEXT ovens – top of the line technology to support continuous sales of fresh, well baked bread products.

The objective of the team working FORNEXT product development was to provide a durable, easy to operate, efficient yet elegant oven.

The effect of the team's experience, passion and commitment was a user-friendly, beautiful and fail-proof oven that would make a great contribution to your stores.



# PRESS & BAKE

Łatwość obsługi wyróżnia piece FORNEXT na tle konkurencji. Nadrzędnym celem było stworzenie pieca, który będzie zachęcał do wypiekania pieczywa, dając gwarancję prawidłowego przebiegu tego procesu.

Innowacyjne rozwiązania technologiczne pozwalają Pracownikom korzystać z pieca bez obaw, ponieważ wykluczają możliwość przeprowadzenia nieprawidłowego wypieku. Właściciel może kontrolować, co i w jakich godzinach było pieczone, poprzez zdalny dostęp do historii zrealizowanych wypieków. Zawsze dobrze wypieczone pieczywo i łatwość czyszczenia sprawiają, że obsługa pieca FORNEXT jest prosta. Intuicyjna obsługa nie wymaga szkolenia pracowników.

## PRESS & BAKE

Top competitive advantage of FORNEXT ovens is user friendly operation. The utmost goal was to provide an oven that would make baking process fun and that would provide top quality bread.

Innovative technological solutions make the oven use easy and comfortable to use: just right to bake great bread. The operator has full control over the baking process and remote access to the baking process historical data. FORNEXT ovens are easy to use and clean and provide top quality products. Intuitive operation does not require any personnel training.



kajzerka





# Wzornictwo

Piece FORNEXT zaprojektowano w sposób ułatwiający dostosowanie ich wyglądu do wnętrza sklepu, tak aby razem z koncepcją wystroju, stanowiły piękną i jednocześnie funkcjonalną całość.

Unikalny design, czysta ponadczasowa forma, doskonale dopracowana ergonomia pracy i wyrafinowanie technologiczne to niepodważalne atuty pieców FORNEXT.

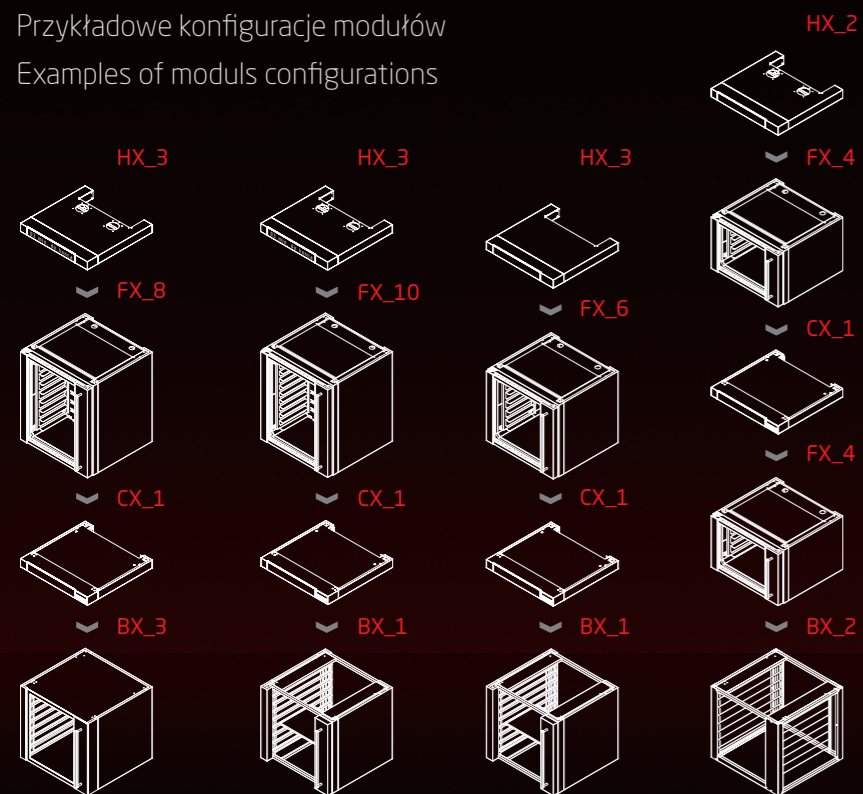
## Design

FORNEXT oven design greatly harmonizes with the store interior and constitutes a beautiful yet functional whole.

Their unique clean and timeless design combined with ergonomic functionality and top of the line technology give FORNEXT ovens competitive advantage.



Przykładowe konfiguracje modułów  
Examples of moduls configurations





## 1 MODUŁ STEROWANIA / CONTROL MODULE

Innowacyjne rozwiązanie, zapewniające realizację zdefiniowanych przez Klienta parametrów wypieku przy każdym uruchomieniu, gwarantuje powtarzalny i jakościowo dobry produkt. Wysuwana szuflada zapewnia maksymalną łatwość serwisowania.

An innovative solution - supports parameters set by the client, guarantees consistent and high quality product. Intuitive and convenient oven control.

## 2 MODUŁ ZARZĄDZANIA / MANAGEMENT MODULE

Zapewnia szereg funkcjonalności pozwalających na kontrolę i zarządzanie wypiekami, diagnostykę pracy pieca i zdalne serwisowanie. Zapewnia intuicyjną i łatwą obsługę pieca.

Baking process management, oven diagnostics and remote control. Sliding drawer provides maximum ease of servicing.

## 3 ZAMEK / LOCK

Blokowany i zwalniany przez moduł sterowania w zależności od wybranego programu wypieku.

Blocked and released by control module depending on the selected baking program.

## 4 MODUŁ ZAPAROWANIA \ STEAM MODULE

Innowacyjne rozwiązanie zapewniające efektywne, równomierne nawilżanie wypiekanych produktów.

Innovative solution - ensures effective and even humidification of baked goods.

## 5 SZUFLADA CARGO / CARGO DRAWER

Wariant zabudowy podstawy, doskonała na wszelkie dodatkowe akcesoria.

Installed in the oven base, excellent to hold additional accessories.

## 6 OŚWIETLENIE LED / LED LIGHTING

Atrakcyjna ekspozycja pieczonego pieczywa, ułatwienie pracy.

Attractive display of the goods being baked, easy operation.

## 7 OKAP / HOOD

Miejsce na logo Sprzedawcy.

Space for Seller's logo.

## 8 OBUDOWA I ŚRUBY / CASING AND BOLTS

Stal kwasoodporna, daje komfort długoletniego użytkowania z zapewnieniem utrzymania czystości.

Acid-resistant steel, long life cycle, easy to clean.

## DOBÓR KOLORYSTYKI / COLOR MATCHING

Podstawowa oferta obejmuje cztery warianty kolorystyczne żółty, czerwony, brązowy i czarny, w przypadku zamówień specjalnych możliwość wyboru dowolnego koloru z palety RAL (dla elementów szklanych i obudowy).

Basic offer includes four color schemes; yellow, red, brown and black, custom orders - any RAL palette color (glass elements and casing).



## KONSTRUKCJA / CONSTRUCTION

Pieczę FORNEX to innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne, które gwarantują łatwą obsługę urządzeń, niezawodność, a także możliwość szybkiej naprawy w przypadku ewentualnej awarii.

FORNEX ovens - innovative design solutions - easy operation, fail-proof, easy to repair.

## MATERIAŁY / MATERIALS

Pieczę FORNEX to najwyższa jakość, pochodzące od renomowanych producentów, wyselekcjonowane materiały i podzespoły gwarantujące bezawaryjną pracę.

FORNEX ovens - top quality, best manufacturers, best materials and components - to guarantee fail-proof operation



# Wsparcie techniczne

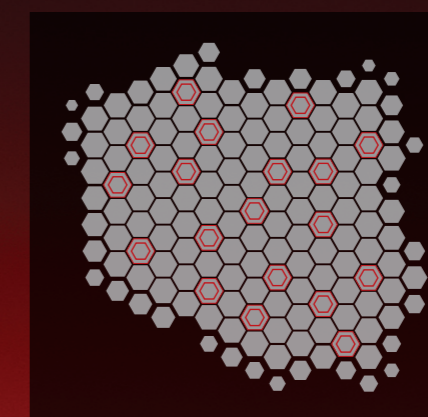
Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne pozwoliły na zminimalizowanie ryzyka wystąpienia potencjalnych awarii. Jednak, aby dać Klientom pewność, że żadna usterka nie sparaliżuje pracy sklepu oddajemy do ich dyspozycji nowoczesną, zdalną sieć wsparcia technicznego. Ponadto obsługa zdalna pozwala uzyskać informacje o stanie urządzenia, a w przypadku ewentualnej awarii – usunąć ją lub określić jej przyczynę. Część awarii może być usunięta już na tym poziomie.

W przypadku nieodzwownej naprawy przez serwisantów, zdalna obsługa diagnostyczna pozwala adekwatnie i szybko zareagować.

## Technical support

Thanks to innovative design solutions the risk of failure is reduced to a minimum. However in order to ensure that our clients operate in fail-proof environment we offer modern, remote technical support. In addition, we can remotely access the data on the equipment condition and remove or diagnose any potential failures. Some of the problem shooting can be performed on that level.

Remote diagnostics also allow speedy intervention of our service personnel in case of equipment failure.



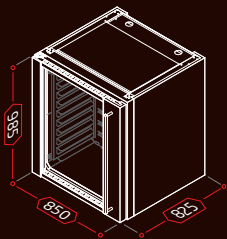
Rozmieszczenie ekip serwisowych na terenie kraju. Poza granicami Polski wsparcie techniczne świadczą przedstawiciele marki FORNEXT.

Service point locations. Technical and diagnostic support outside of Poland – through our dealers



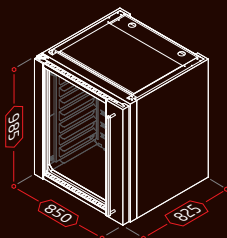


## PIECE / OVENS



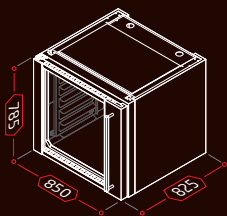
### FX\_10

ilość blach / no. of sheets: 10  
 zasilanie / power supply: 400 V/3N, 50/60 Hz  
 moc / power: 15 kW  
 odstęp między poziomami / distance between levels: 80 mm  
 przyłącze wody / water intake: 3/4"



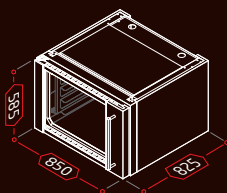
### FX\_8

ilość blach / no. of sheets: 8  
 zasilanie / power supply: 400 V/3N, 50/60 Hz  
 moc / power: 15 kW  
 odstęp między poziomami / distance between levels: 100 mm  
 przyłącze wody / water intake: 3/4"



### FX\_6

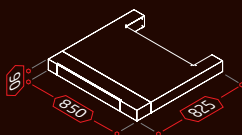
ilość blach / no. of sheets: 6  
 zasilanie / power supply: 400 V/3N, 50/60 Hz  
 moc / power: 9 kW  
 odstęp między poziomami / distance between levels: 100 mm  
 przyłącze wody / water intake: 3/4"



### FX\_4

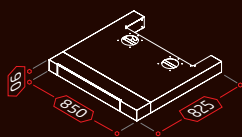
ilość blach / no. of sheets: 4  
 zasilanie / power supply: 400 V/3N, 50/60 Hz  
 moc / power: 7,5 kW  
 odstęp między poziomami / distance between levels: 100 mm  
 przyłącze wody / water intake: 3/4"

## OKAPY / HOODS



### HX\_E okap chłodzący

HX\_E cooling hood



### HX\_B okap wyciągowy

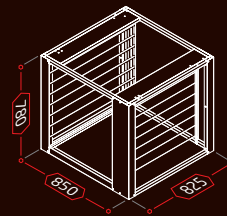
HX\_B exhaust hood



### HX\_T okap chłodzący / wyciągowy + timer

HX\_T cooling/exhaust hood + timer

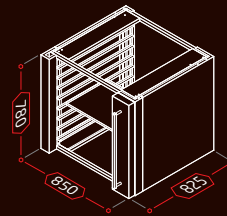
## PODSTAWY / BASES



### BX\_E podstawa ekonomiczna

BX\_E base

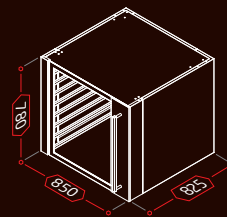
- ◊ na kołach lub nogach / wheels or legs
- ◊ 6-8 poziomów / 6-8 levels
- ◊ stal kwasoodporna / acid-resistant steel
- ◊ śruby i nakrętki stal A2 i A4 / bolts and nuts - A2 and A4 grade steel



### BX\_C podstawa z szufladą

BX\_C base with drawer

- ◊ na kołach lub nogach / wheels or legs
- ◊ 6-8 poziomów / 6-8 levels
- ◊ stal kwasoodporna / acid-resistant steel
- ◊ śruby i nakrętki stal A2 i A4 / bolts and nuts - A2 and A4 grade steel
- ◊ wymiary szuflady / drawer dimensions: 160 mm × 780 mm

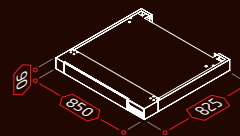


### BX\_B podstawa z szafką

BX\_B base with cabinet

- ◊ na kołach lub nogach / wheels or legs
- ◊ 6-8 poziomów / 6-8 levels
- ◊ stal kwasoodporna / acid-resistant steel
- ◊ śruby i nakrętki stal A2 i A4 / bolts and nuts - A2 and A4 grade steel
- ◊ szklane drzwi / glass door
- ◊ zawias z lewej lub prawej strony / hinge on left or right side

## PANEL



### CX\_C panel sterowania

CX\_C control panel

wymiary zewnętrzne części sterującej: 160 mm × 90 mm  
 4 przyciski o wymiarach / 4 buttons: 32 mm × 32 mm

Na życzenie klienta producent przewiduje możliwość zastosowania manualnego panelu sterowania

Customized, manual control panel to be installed on client's request.

## AKCESORIA / ACCESSORIES



### AX\_W zestaw kołowy z blokadą

AX\_W wheel set with a blockade

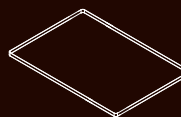
do podstaw / for bases: BX\_E, BX\_C, BX\_B  
 wysokość / height: 120 mm



### AX\_L noga podstawy

AX\_L base leg

do podstaw / for bases: BX\_E, BX\_C, BX\_B  
 wysokość / height: 120 mm



### AX\_T taca wypiekowa

AX-T baking tray

wymiary / dimensions: 600 mm × 400 mm



# Historia powstania

Marka FORNEXT powstała z połączenia pasji, wiedzy i doświadczenia dwóch ekspertów z branży piekarsko-ciastkarskiej – Macieja Komorowskiego i Zbigniewa Łucjanka.

Idea pieca, który o każdej porze dnia piecze wspaniałe pieczywo, zafascynowała zespół, który z zaangażowaniem opracował piec w najdrobniejszych szczegółach. Współpraca konstruktorów z projektantami zaowocowała stworzeniem doskonałego technicznie urządzenia o ponadczasowym wyglądzie, łączącego estetykę z funkcjonalnością.

Tak powstała marka FORNEXT, czyli piec, z których pieczywo zawsze jest chrupkie rumiane i gorące.

## About the company

FORNEXT brand is the fruit of passion, know-how and experience of two baking industry experts - Maciej Komorowski and Zbigniew Łucjanek.

They have arrived at the concept of an oven that would bake top quality bread at any time of the day and have developed the design to minute detail. As a result of cooperation between the designers and engineers the team was able to provide an excellent oven of timeless esthetics and great functionality.

This is how FORNEXT brand was born - the ovens producing crispy, hot and well baked bakery products.

# Kontakt / Contact

## GŁÓWNA SIEDZIBA FIRMY / HEADQUARTER

### **ESMG Sp. z o.o.**

05 - 090 - Raszyn

tel / phone: 25 685 83 98

fax: 25 685 80 12

## ZARZĄD / MANAGEMENT

### **Zbigniew Łucjanek**

PREZES ZARZĄDU / CHIEF EXECUTIVE OFFICER

mail: z.lucjanek@fornext.eu

### **Maciej Komorowski**

WICE PREZES ZARZĄDU / VICE PRESIDENT OF THE BOARD

mail: m.komorowski@fornex.eu

## WSPARCIE TECHNICZNE / TECHNICAL SUPPORT

### **Artur Czub**

DYREKTOR DS. TECHNICZNYCH / VP - TECHNOLOGY

mail: a.czub@fornext.eu

### **Michał Krajewski**

KIEROWNIK DZIAŁU SERWISU / SERVICE MANAGER

mail: m.krajewski@fornext.eu

## WSPARCIE KLIENTA / CLIENT SUPPORT

### **Anna Lurje-Wawrzyniak**

DYREKTOR DS. OPERACYJNYCH / CHIEF OPERATING OFFICER

mail: anna.lurje@fornext.eu

### **Łukasz Tabakowski**

PRODUCT MANAGER

mail: l.tabakowski@fornext.eu





[fornext.eu](https://fornext.eu)